

los chipá

*Cassava flour breads served
with various dips (gluten free).*

TRADITIONAL CHIPÁ \$220

THAI CHIPÁ \$230

Spiced coconut cream and
mixed greens.

PESTO CHIPÁ \$260

Cured sardines and olive tapenade.

HINDU CHIPÁ \$260

Red pepper chutney, mint and
cucumber yogurt.

PIBIL CHIPÁ \$270

Stuffed with the classic cochinita pibil.

los chipá

Panecillos sin gluten, con harina de mandioca.

CHIPÁ TRADICIONAL \$220

CHIPÁ THAI \$230

Con crema de coco especiada
y mix de hojas.

CHIPÁ DE PESTO \$260

Con sardina curada y tapenade.

CHIPÁ HINDÚ \$260

Con chutney de pimientos y yogurt
de menta y pepino.

CHIPÁ PIBIL \$270

Relleno de la clásica cochinita pibil.

MARINATED SEAFOODS

FISH, SEAFOOD AND VEGETABLES IN A VARIETY OF DRESSINGS SERVED RAW AND SEMI-RAW

CURED BASS	\$390
Pomelo dressing, herbs and pickled vegetables.	
GIGANT SHRIMP	\$380
Basil emulsion, oranges, toasted almonds and roasted onion.	
FALAFEL	\$330
Chickpea croquette with yogurt and pickled cucumber in lemon.	
BEETROOT TARTAR	\$360
Textures of beetroot tartar, sour cream and yolk.	
XMOLE	\$330
With fresh fruit, onion cream and crisp handmade tortillas.	
MEDITERRANEAN CEVICHE	\$390
White fish dressed with vinegar, sour orange and Mediterranean flavors.	
SUSHI INGREDIENTS	\$370
Snapper sashimi, rice foam, wasabi, soy sauce and textured ginger.	

VEGETABLES

LIKE SALADS, WITHOUT LEAVES.

GREEN SALAD	\$320
Zucchini, broccoli pate, beans and grilled asparagus juice.	
CABBAGE SALAD	\$340
Cold wok of cabbage and peppers.	

EMBER FLAVORS

FRESH SEA INGREDIENTS WITH SMOKED AROMAS.

ROASTED ONIONS	\$340
Onion slices with salt, ponzu of bonito and grapefruit.	
GRILLED OCTOPUS	\$410
Octopus emulsion and cream of potatoes.	
BURNING GROUPER	\$390
Spiced onion and Thai vegetables.	
HOG SNAPPER	\$380
Humita, dehydrated cherrie tomatoes and roasted echalote.	

MEATS

MEAT WITH SOFT TEXTURES AND INTENSE FLAVORS.

POULTRY CHICKEN THIGH	\$410
With lentil cream and its reduction.	
RACK OF LAMB	\$680
Cous cous and baba ganush.	
GIZZARD	\$420
With lemon stew, spinach and parmesan.	

LOS CHIPÁ

CASSAVA FLOUR BREADS SERVED WITH VARIOUS DIPS (GLUTEN FREE).

TRADITIONAL CHIPÁ	\$260
THAI CHIPÁ	\$280
Spiced coconut cream and mixed greens.	
PESTO CHIPÁ	\$260
Cured sardines and olive tapenade.	
HINDÚ CHIPÁ	\$280
ed pepper chutney, mint and cucumber yogurt.	
RIBIL CHIPÁ	\$270
Stuffed with the classic cochinita pibil.	

SWEET & FRESH

HANDCRAFTED DESSERTS & SORBETS.

CHOCOLATE CREAM	\$250
Malibú rum, dulce de leche and peanuts.	
CRUMBLE CAKE	\$260
Ricotta cheese, lemon foam, orange and ginger ice cream.	
GREEN APPLE SORBET	\$230
Crushed ice white wine and fresh peppermint leaf.	
RUSTIC CHOCOLATE CAKE	\$280
Coffee cream and crunchy cinnamon.	
PLANTAIN SOUR CREAM	\$250
With sugar-coated corn grains and cajeta.	

MARINADOS

PESCADOS, MARISCOS Y VEGETALES EN DIFERENTES ALIÑOS, EN ALGUNOS CASOS CRUDOS Y SEMICRUDOS.

RÓBALO CURADO	\$390
Aliño de pomelo y hierbas con vegetales escabechados.	
CAMARÓN GIGANTE	\$380
Con emulsión de albahaca y naranja, almendras tostadas y cebolla morada asada.	
FALAFEL	\$330
Croqueta de garbanzos con yogurt y pepino encurtido en limón.	
TARTAR DE REMOLACHA	\$360
Texturas de remolacha, crema ácida y yema.	
XMOLE	\$330
Con frutas del día, crema de cebollas y tortilla artesanal crujiente.	
CEVICHE MEDITERRÁNEO	\$390
Pescado blanco aliñado con vinagre, naranja agria y sabores mediterráneos.	
INGREDIENTES DE SUSHI	\$370
Sashimi de pargo, espuma de arroz, wasabi, soya y jengibre texturizado.	

VEGETALES

COMO ENSALADA PERO SIN HOJAS.

ENSALADA VERDE	\$320
Zucchini, pate de brócoli, habas y jugo de espárragos a la plancha.	
ENSALADA DE COL	\$340
Wok frío de col y pimientos.	

SABORES DE BRASA

PRODUCTOS DE MAR CON AROMAS AHUMADOS.

CEBOLLAS ASADAS	\$340
Gajos de cebolla a la sal, ponzu de bonito y toronja.	
PULPO A LA PARRILLA	\$410
Con su jugo emulsionado y crema de patatas.	
MERO ARDIENTE	\$390
Sobre cebolla caramelizada y vegetales thai.	
BOQUINETE A LAS BRASAS	\$380
Humita, tomates cherries deshidratados echalote tostado.	

PARA CARNÍVOROS

CARNES CON TEXTURAS SUAVES Y SABORES INTENSOS.

MUSLO DE POLLO DE CORRAL	\$410
Con crema de lentejas y su reducción.	
RACK DE CORDERO	\$680
Con cous cous y baba ganush.	
MOLLEJA	\$420
Con crema de guiso de limón, espinaca y parmesano.	

LOS CHIPÁ

PANECILLOS SIN GLUTEN, CON HARINA DE MANDIOCA.

CHIPÁ TRADICIONAL	\$260
CHIPÁ THAI	\$280
Con crema de coco especiada y mix de hojas.	
CHIPÁ DE PESTO	\$260
Con sardina curada y tapenade.	
CHIPÁ HINDÚ	\$280
Con chutney de pimientos y yogurt de menta y pepino.	
CHIPÁ PIBIL	\$270
Relleno de la clásica cochinita pibil.	

LO DULCE O LO FRESCO

POSTRES Y SORBETES ARTESANALES.

CREMA DE CHOCOLATE Y MALIBÚ	\$250
Con dulce de leche y espuma de cacahuete.	
TARTA DESMIGADA DE REQUESÓN Y NARANJA	\$260
Con espuma de limón y helado de jengibre.	
SORBETE DE MANZANA VERDE	\$230
Granizado de vino blanco y hierbabuena.	
TARTA RÚSTICA DE CHOCOLATE	\$280
Crema de café y canela crujiente.	
PLÁTANO MACHO	\$250
Crema ácida de plátano macho, granos de elote en almíbar y cajeta.	